



**Keong (*Babylonia spp.*) utuh rebus beku –
Bagian 1: Spesifikasi**



Daftar isi

Daftar isi	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Klasifikasi	2
5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
6 Cara penanganan dan pengolahan	2
7 Teknik sanitasi dan higiene	2
8 Syarat mutu dan keamanan pangan	2
9 Cara pengambilan contoh	2
10 Cara uji	3
11 Syarat penandaan dan pengemasan	3
Lampiran A (informatif) <i>Score sheet</i> organoleptik keong utuh rebus beku	4
Bibliografi	6
Tabel 1 Persyaratan dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 <i>Score sheet</i> organoleptik keong utuh rebus beku	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas Keong (*Babylonia spp.*) utuh rebus beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsesus pada tanggal 14 Nopember 2003 di Jakarta dan merupakan bagian 1 dari standar seri 3 bagian terdiri atas:

Bagian 1 : Spesifikasi

Bagian 2 : Persyaratan bahan baku

Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2000 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
3. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.
4. Metoda Analisa dari Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1995) dan Association of Official Analytical Chemist (AOAC, 1996).

Keong (*Babylonia spp.*) utuh rebus beku – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi, acuan normatif, istilah dan definisi, klasifikasi, syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji serta syarat penandaan dan pengemasan.

Standar ini berlaku untuk keong (*Babylonia spp.*) utuh rebus beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-2326-1991, *Metode pengambilan contoh produk perikanan.*

SNI 01-2332, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Escherichia coli.*

SNI 01-2335, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Salmonella.*

SNI 01-2339, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Total Plate Count (TPC).*

SNI 01-2338, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Staphylococcus aureus*

SNI 01-2341, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Vibrio cholerae.*

SNI 01-2345, *Metode pengujian organoleptik produk perikanan.*

SNI 01-2364, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar merkuri.*

SNI 01-2368, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar timah hitam.*

SNI 01-2372-1991, *Metode pengujian fisika produk perikanan.*

SNI 01-7146.2-2005, *Keong (Babylonia spp.) utuh rebus beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-7146.3-2005, *Keong (Babylonia spp.) utuh rebus beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

keong utuh rebus beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku keong hidup yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, pencucian, perebusan, pendinginan, sortasi, penimbangan dan pembungkusan, penyusunan dalam pan, pembekuan, pengepakan, pengemasan dan penyimpanan

4 Klasifikasi

Keong utuh rebus beku ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

Bahan baku keong utuh rebus beku harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-7146.2-2005, *Keong (Babylonia spp.) utuh rebus beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*. Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas keong utuh rebus beku.

6 Cara penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan keong utuh rebus beku harus sesuai SNI 01-7146.3-2005, *Keong (Babylonia spp.) utuh rebus beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

7 Teknik sanitasi dan higiene

Keong utuh rebus beku harus ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan dalam Buku Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan.

8 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 Persyaratan dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan mutu
a. Organoleptik, minimal	angka	7
b. Cemarkan mikroba: – ALT, maks – <i>Escherichia coli</i> * – <i>Salmonella</i> * – <i>Staphylococcus aureus</i> , maks – <i>Vibrio cholerae</i> *	koloni/g APM/g per 25/g koloni/g per 25 /g	5,0 X 10 ⁵ < 3 Negatif 100 Negatif
c. Cemarkan kimia:(*), maks – Raksa (Hg) – Timbal (Pb)	mg/kg mg/kg	0,5 2
d. Fisika: Suhu pusat, maks	°C	-18
*) Bila diperlukan.		

9 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai petunjuk yang ditetapkan oleh SNI 01-2326-1991, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

10 Cara uji

- Cara uji organoleptik sesuai SNI 01-2345-1991, *Metode pengujian organoleptik produk perikanan*.
- Cara uji mikrobiologi:

- Escherichia coli SNI 01-2332-1991, Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Escherichia coli.
- Salmonella sesuai SNI 01-2335-1991, Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan – Penentuan Salmonella.
- Total Plate Count (TPC) sesuai SNI 01-2339-1991, Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan – Penentuan Total Plate Count (TPC).
- Vibrio cholerae sesuai SNI 01-2338-1991, Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Vibrio cholerae.
- Staphylococcus aureus sesuai SNI 01-2341-1991, Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Staphylococcus aureus

c) Cara uji kimia:

- Raksa sesuai SNI 01-2364-1991, Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar merkuri.
- Timbal sesuai SNI 01-2368-1991, Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar timah hitam.

d) Cara uji fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372-1991, *Metode pengujian fisika produk perikanan.*

11 Syarat penandaan dan pengemasan

Penandaan dan Pengemasan harus sesuai SNI 01-7146.3-2005, *Keong (Babylonia spp.) utuh rebus beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

Lampiran A
(informatif)

Score sheet organoleptik keong utuh rebus beku

- Jenis produk : Panelis :
Tanggal :
- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian
- Berilah tanda V pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji

Tabel A.1 Score sheet organoleptik keong utuh rebus beku

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A. Dalam keadaan beku <ul style="list-style-type: none"> – Utuh, cangkang berwarna coklat bersih dan cemerlang, daging sangat cerah dan cemerlang, – Utuh, cangkang bersih dan cemerlang, daging cerah dan cemerlang – Kurang utuh, daging dan cangkang kurang cerah, – Tidak utuh, daging dan cangkang agak kusam – Tidak utuh, daging dan cangkang sangat kusam 	9 7 5 3 1					
B. Sesudah pelelehan (thawing) 1. Kenampakan a. Cangkang <ul style="list-style-type: none"> – Utuh, warna coklat tua, bersih dan cemerlang,. – Utuh, warna coklat tua, bersih tetapi kurang cemerlang, – Utuh, warna coklat tua agak kusam, tidak cemerlang. – Utuh, warna coklat tua kusam – Utuh, warna coklat tua kusam 	9 7 5 3 1					
b. Daging <ul style="list-style-type: none"> – Utuh, warna coklat cerah, bersih sangat dan cemerlang, sedikit sekali lendir – Utuh, warna coklat cerah, bersih dan cemerlang, lendir sedikit – Kurang utuh, warna coklat kurang cerah, bersih dan kurang cemerlang, lendir agak tebal – Tidak utuh, warna coklat tua tidak cerah dan tidak cemerlang, lendir tebal – Tidak utuh, warna coklat tua dan kusam, lendir sangat tebal 	9 7 5 3 1					

Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
2. Bau – Sangat segar, spesifik jenis – Segar, spesifik jenis – Netral – Sedikit bau busuk – Bau busuk kuat	9 7 5 3 1					
3. Tekstur – Sangat kenyal, liat, elastis. – Kenyal, liat, elastis. – Kurang kenyal, agak lunak, kurang elastis. – Tidak kenyal, lunak, tidak elastis, sedikit berair. – Sangat lunak, berair	9 7 5 3 1					



Bibliografi

Buku Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan,
Direktorat Jenderal Perikanan.

